

_MODE D'EMPLOI (11/12)

FOUR MULTIFONCTIONS 42 LITRES

Référence CK-42GS

RECOMMANDE PAR





Spécifications : 1800W, 230V ~ 50Hz

LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER.

PRECAUTIONS D'UTILISATION/CONSIGNES DE SECURITE

Quand vous utilisez un appareil électrique il est important de respecter certaines règles, dont les suivantes :

- **Lire attentivement tout le mode d'emploi avant utilisation.**
- **S'assurer que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond a celle de votre installation électrique 220-230 V.**
- **Brancher la fiche à une prise avec connexion à la terre.**
- **Pour se protéger des chocs électriques, NE PAS IMMERGER le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide, ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides,**
- **La plus grande vigilance est nécessaire lorsque vous utilisez l'appareil. Ne jamais toucher les surfaces chaudes afin d'éviter les brûlures.**
- **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou autres personnes sans assistance ou surveillance si leur aptitude physique, sensorielle ou mentale ne leur permet un usage en toute sécurité. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- **Toujours débrancher l'appareil quand vous ne l'utilisez pas ou pour le nettoyer.**
- **Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci est endommagé ou si son cordon électrique est défectueux. CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTES AFIN D'EVITER TOUS DANGERS.**
- **Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant**
- **Matériel non professionnel. Utilisation domestique exclusive et uniquement pour de l'alimentation.**
- **En fin d'utilisation, attendre que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer et de le ranger.**
- **Ne jamais laisser sans surveillance pendant l'utilisation**
- **Ne pas utiliser à l'extérieur**
- **Ne pas coincer le cordon d'alimentation dans un angle, et ne pas placer le cordon dans en endroit ou quelqu'un puisse se prendre les pieds dedans**
- **Ne pas poser sur une surface chaude, ni à proximité d'une source de chaleur**
- **Ne pas utiliser l'appareil pour une autre application que celle définie dans ce mode d'emploi.**
- **Placer l'appareil sur une surface plane, stable et solide.**

AVANT la 1ère UTILISATION

- **Avant d'utiliser votre appareil, il faut le positionner de telle sorte que l'air puisse circuler autour (10 à 15 cm d'espace libre tout autour, et 20 à 30 cm sur le dessus)**
- **Avant utilisation, il convient de sortir du four tous les accessoires qui ne sont pas utilisés**
- **Il convient de faire fonctionner l'appareil environ 30 minutes ''à vide''. Une légère fumée apparaîtra ce qui est parfaitement normal lors de la 1ère mise en marche (produit employé à l'usine pour la protection des résistances)**
- **Vous devez vous assurer que l'appareil est complètement débarrassé de tous les cartons, plastiques et polystyrènes de protection positionnés dans le carton d'emballage et dans le four.**
- **Ne jamais placer de carton, plastique, papier ou autres matières non prévues à cet effet à l'intérieur du four**
- **Ne pas poser sur une surface chaude**

GARANTIE DE VOTRE APPAREIL

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie "totale" pièces et main d'œuvre, la garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'un survoltage ou d'un mauvais emploi**. Toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. La réparation pendant la période de garantie ne donne pas droit à un prolongement de la période de garantie initiale.

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, adressez-vous **EN PRIORITE** à votre revendeur qui le plus souvent pourra y porter remède lui-même.
Sinon, retournez nous directement votre appareil, **après accord *préalable obligatoire*** et **obtention d'un N° de retour à inscrire impérativement sur le carton de retour**, en nous contactant au:

Tél.: 01.60.95.01.30

Remarque : Le coût de transport est à votre charge lors de l'envoi, dans nos locaux. L'appareil vous sera réexpédié en port payé par nous même

Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Il vous sera rendu dans les 3 semaines suivant sa date de réception. Ne pas oublier de placer une **copie de votre facture d'achat** ainsi qu'une **description précise de la panne**, dans le colis contenant l'appareil retourné. N'oubliez-pas d'indiquer clairement vos coordonnées (dont téléphone et adresse mail)

Dans tous les cas, le fabricant, l'importateur et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation.

RECOMMANDATION
EN CAS DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT, CONTACTER PREALABLEMENT A TOUT RETOUR, VOTRE REVENDEUR OU NOTRE SERVICE APRES-VENTE POUR UN PREMIER DIAGNOSTIC.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective (se renseigner auprès de votre commune), où d'une reprise gratuite par le distributeur pour l'achat d'un article similaire (port a vos frais) Compte-tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour un fonctionnement efficace de l'appareil et en toute sécurité, il convient de le nettoyer après chaque utilisation
Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer
Attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant d'effectuer le nettoyage
L'intérieur du four est recouvert d'un revêtement antiadhésif qui doit être nettoyé après chaque utilisation.
Après la cuisson, et lorsque votre four est totalement refroidi, vous pouvez essuyer les parois intérieures avec une éponge ou un chiffon doux.
Il ne faut surtout pas utiliser des produits abrasifs, des objets métalliques et des tampons à récurer métalliques pour gratter les parois.

<u>Nettoyage de la vitre</u> : Utiliser un produit spécial pour les vitres et essuyer avec un chiffon

<u>Nettoyage corps extérieur</u> : Ne pas utiliser d'objet ou des produits abrasifs. Utiliser un chiffon doux légèrement humide.

<u>Nettoyage des accessoires</u> : comme tous les ustensiles et accessoires de cuisine.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. porte double vitrage
2. panneau de commandes
3. corps (caisse)

4. Grille
5. Lèchefrite
6. panier de cuisson (frites, nuggets…)
7. kit brochettes

8. tournebroche double
9. poignée de préhension tournebroche et panier
10. poignée de préhension grille et lèchefrite

PANNEAU DE COMMANDES

Bouton de réglage de la température
Le réglage peut s'effectuer de 30 à 230°C et être modifié en cours de cuisson

Bouton de sélection du mode d'utilisation
6 positions possibles

1. **Décongélation**
2. **Résistance en voûte + rôtissoire + chaleur tournante**, pour faire rôtir viandes et volailles (lèchefrite en dessous afin de récupérer le jus de cuisson)
3. **Résistances en voûte et en sole + chaleur tournante**
4. **Chaleur tournante + résistance en voûte + résistance en sole + rôtissoire** pour cuire de façon homogène (par ventilation)
5. **Résistance en sole + chaleur tournante**
6. **Résistance en sole uniquement** permet de cuire le plat par le dessous lorsque celui-ci est déjà très cuit sur le dessus (idéal pour terminer une cuisson)

Bouton de réglage de la minuterie de 0 à 120 minutes
L'utilisation de ce bouton permet l'éclairage intérieur du four. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four s'arrête. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant le bouton sur la position 0.

Témoin lumineux de mise en marche
il s'allume dès que le minuteur est en fonctionnement

UTILISATION DU FOUR

1. Brancher l'appareil
2. Sélectionner le mode de cuisson désiré
3. Sélectionner la température voulue
4. Positionner les aliments à cuire dans le four
5. Fermer la porte
6. Sélectionner le temps de cuisson avec le minuteur (la mise en marche s'effectue lorsque la minuterie est enclenchée- la lumière intérieur s'allume de même que le témoin de mise en marche
7. Le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson
8. Utiliser la poignée de préhension pour sortir la grille, la lèchefrite ou le tournebroche, le panier et le kit brochettes du four
9. Débrancher l'appareil après utilisation

Mode rôtissoire / tournebroche /brochettes / panier à frites

- Dévisser les 2 broches et embrocher la volaille
- Replacer les 2 broches en vérifiant que la volaille soit bien placée au centre du tournebroche (le panier se visse sur l'axe à l'aide des vis du tournebroche)
- Enclencher le tournebroche dans l'orifice de droite et l'orifice de gauche
- La lèchefrite doit être positionnée en bas afin de récupérer les jus
- Lorsque la cuisson est terminée il suffit de faire coulisser le tournebroche à droite puis la sortir de son logement à l'aide de la poignée qui est fournie



Mode chaleur tournante

La chaleur tournante une cuisson homogène, croustillante, moelleuse et rapide.
Elle permet également de cuire 2 plats en même temps sans mélanger les saveurs